



とちち小麦ヌーヴォー2018

スムレラブル (マクロビ風)



特徴

スム・レラ T70 の奥深い味わいとやさしい甘味を引き立てた、もっちりとした食感のブルです。

材料

ヌーヴォー	
スム・レラ T70	100
ドライイースト	0.1
塩	2
モルト	0.2
水	72

製法

1	ミキシング	L4 M3 捏ね上げ 24°C
2	1次醗酵	26°C 60分 パンチ 30分 パンチ 30分 5°C 12時間
3	分割 丸め	16°Cに戻す 350g
4	ベンチ	30分
5	成形	(※1)
6	2次醗酵	32°C 45分
7	焼成	上火 250°C 下火 220°C 18分～

※1 丸型にゆるく成形し、とじ目は締めず下にする。